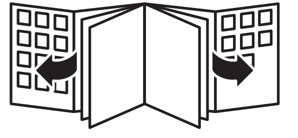
Register your product and get support at

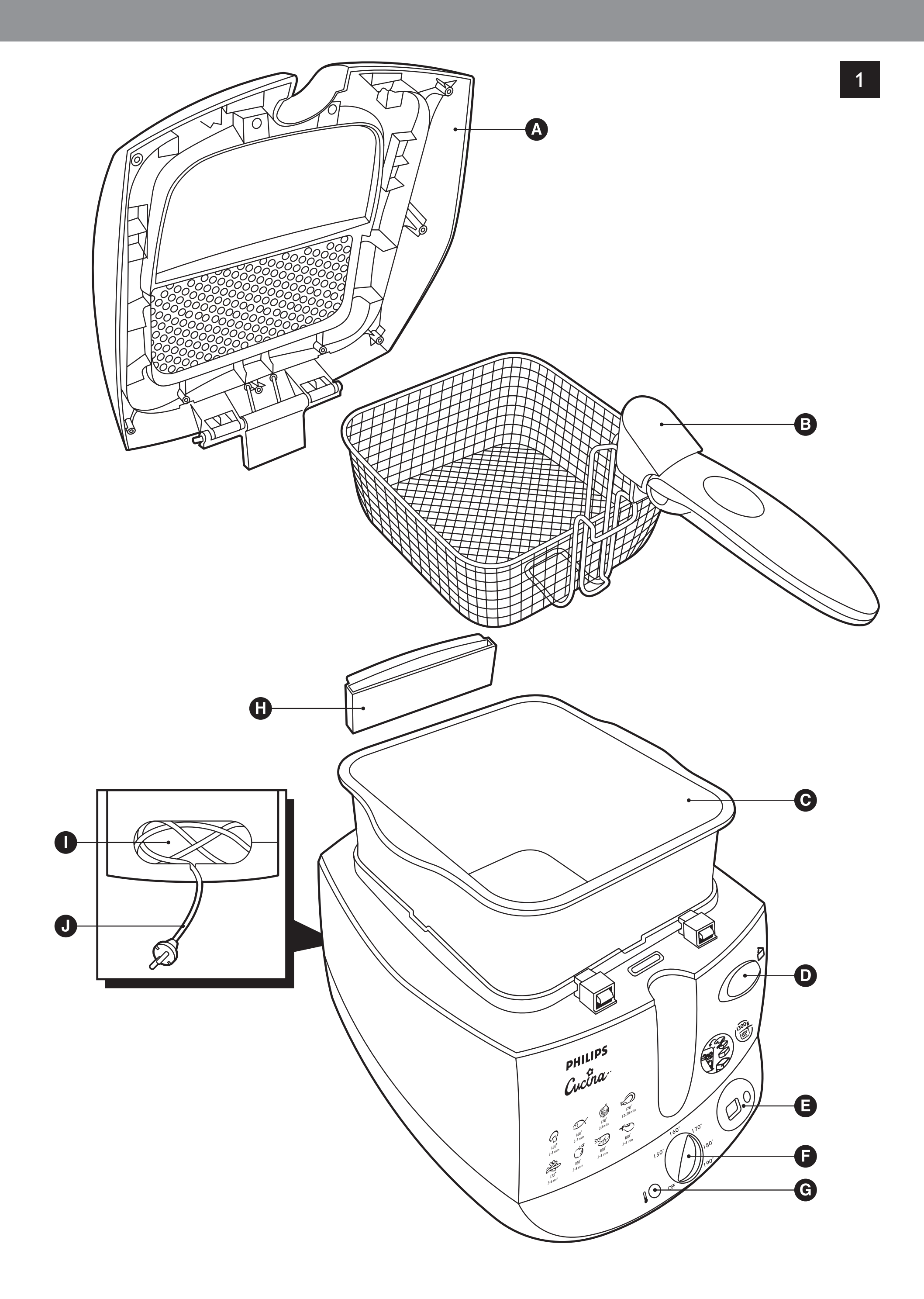
www.philips.com/welcome

HD6157, HD6156




PHILIPS




1
A
B
H
C
I
J
D
E
F
G
PHILIPS
Cucina
150°
160°
170°
180°
190°
OFF

**HD6157, HD6156**

## General description (Fig. 1)

- A Lid
- B Frying basket
- C Removable inner bowl
- D Lid release button
- E Digital timer (HD6157 only)
- F Temperature control
- G Temperature light
- H Condensed water container
- I Cord storage compartment
- J Cord

## Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

**Warning**

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the mains cord out of the reach of children. Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- During frying, hot steam is released through the filter. Keep your hands and face at a safe distance from the steam. Also be careful of the hot steam when you open the lid.

**Caution**

- Always return the appliance to a service centre authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- Do not touch the viewing window, as it becomes hot during frying.
- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Fry food golden-yellow instead of dark or brown and remove burnt remnants. Do not fry starchy foods, especially potato and cereal products, at a temperature above 175°C (to minimise the production of acrylamide).
- Do not fry Asian rice cakes (or similar types of food) in this appliance. This might cause heavy spattering or violent bubbling of the oil or fat.
- Make sure the fryer is always filled with oil or fat to a level between the 'MIN' and 'MAX' indications on the inside of the inner bowl to prevent either overflowing or overheating.
- Do not switch on the appliance before you have filled it with oil or fat, as this can damage the appliance.

### Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

## Preparing for use

1 Clean the appliance before first use (see chapter 'Cleaning').

2 Press the release button to open the lid. The lid opens automatically (Fig. 2).

3 Consult the oil/fat table to determine how much oil or fat you have to put in the fryer (Fig. 3).

4 Fill the fryer with oil, liquid fat or melted solid fat to a level between the 'MIN' and 'MAX' indications and close the lid.  (Fig. 4)

Do not switch on the appliance before you have filled it with oil or fat.

### Oil and fat

Never mix different types of oil or fat and never add fresh oil or fat to used oil or fat.

We advise you to use frying oil or liquid frying fat. Preferably use vegetable oil or fat that is rich in unsaturated fats (e.g. linoleic acid), such as soy oil, peanut oil, maize oil or sunflower oil.
Because oil and fat lose their favourable properties rather quickly, you have to change the oil or fat regularly (after 10-12 times).
Always change the oil or fat if it starts foaming when it is heated, if it has a strong smell or taste or if it turns dark and/or syrupy.

### Solid fat

You can also use solid frying fat. In that case, extra precautions are necessary to prevent the fat from spattering and the heating element from overheating or becoming damaged.

1 If you want to use new blocks of fat, melt them slowly over a low heat in a normal pan.

2 Pour the melted fat carefully into the fryer.

3 Store the fryer with the resolidified fat still in it at room temperature.

4 If the fat gets very cold, it may start spattering when it melts. Punch some holes into the resolidified fat with a fork to prevent this (Fig. 5).

Be careful not to damage the inner bowl with the fork.

## Using the appliance

### Frying

Hot steam escapes from the filter in the lid during frying.

1 Take the entire cord from the cord storage compartment and put the plug in the wall socket (Fig. 6).

2 Set the temperature control to the required temperature.
- The temperature light goes on.

For the required temperature see the package of the food to be fried or chapter 'Quantities, temperatures and frying times'.

*Note: You can leave the basket in the fryer while the fryer heats up.*

3 Wait until the temperature light goes out (this takes 10 to 15 minutes).

4 Fold out the handle of the basket.  (Fig. 7)

5 Press the release button to open the lid. The lid opens automatically (Fig. 2).

6 Remove the basket from the fryer and put the food to be fried in the basket.

7 Carefully put the basket in the fryer (Fig. 8).
Make sure the basket has been inserted properly.

8 Close the lid.

9 HD6157 only: Set the required frying time (see section 'Timer' in this chapter).
You can also use the fryer without setting the timer.

10 Press the release button on the handle of the basket (1) and carefully fold the handle against the fryer (2) (Fig. 9).
During frying, the temperature light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the correct temperature.

## Timer (HD6157 only)

The timer indicates the end of the frying time, but does NOT switch off the fryer.

### Setting the timer

1 Press the timer button to set the frying time in minutes.  (Fig. 10)
- The set time becomes visible on the display.

2 Keep the button pressed to set the minutes forward quickly. Release the button once the required frying time has been reached.
The maximum time that can be set is 99 minutes.
- A few seconds after you have set the frying time, the timer starts to count down.
- While the timer counts down, the remaining frying time flashes on the display. The last minute is displayed in seconds.

*Note: You can erase the timer setting by pressing the timer button for 2 seconds (at the moment the time flashes) until '00' appears.*

3 When the preset time has elapsed, the timer beeps. After 10 seconds, the timer beeps again. Press the timer button to stop the audible signal.

## After frying

1 Fold out the handle of the basket.  (Fig. 7)

2 Press the release button to open the lid.  (Fig. 2)

Beware of the hot steam and possible spattering of the oil.

3 Carefully remove the basket from the fryer.
To remove excess oil or fat, shake the basket over the fryer. Put the fried food in a bowl or colander that contains grease-absorbing paper, e.g. kitchen paper.

4 Turn the temperature control to 'OFF'.

5 Unplug the appliance after use.

*Note: If you do not use the fryer regularly, we advise you to remove the oil or liquid fat. Store the oil or liquid fat in well-closed containers, preferably in the refrigerator or in a cool place.*

## Quantities, temperatures and frying times (Fig. 11)

In figure 11 you find an overview of the quantities, frying temperatures and preparation times for various types of food. Always stick to the information in this table or on the package of the food to be fried.

## Cleaning

Let the oil or fat cool down for at least 4 hours before you clean or move the fryer.

Do not use any abrasive (liquid) cleaning agents or materials (e.g scouring pads) to clean the appliance.

Do not immerse the fryer housing in water, as it contains electrical components and the heating element.

1 Open the lid.

2 Lift the lid off the appliance (Fig. 12).

3 Lift the frying basket out of the appliance.

4 Remove the condensed water container from the fryer and empty it (Fig. 13).

5 Lift the inner bowl out of the appliance and remove the oil or fat (Fig. 14).

6 Clean the housing with a moist cloth (with some washing-up liquid) and/or kitchen paper.

7 Clean the lid with the filter, the basket, the inner bowl and the condensed water container in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.

8 Rinse the parts with fresh water and dry them thoroughly.

**Dishwasher-proof parts**

- Lid
- Inner bowl
- Frying basket
- Condensed water container

## Storage

1 Put all parts back into/onto the fryer and close the lid.

2 Roll up the cord, put it into the cord storage compartment and insert the cord in the cord fixing facility (Fig. 15).

3 Lift the fryer by its hand grips.

## Frying tips

- For an overview of preparation times and temperature settings, see chapter 'Quantities, temperatures and frying times'.
- Carefully shake off as much ice and water as possible and dab the food to be fried until it is properly dry.
- Do not fry very large quantities at one time. Consult chapter 'Quantities, temperatures and frying times' (the recommended quantity is indicated by ☺).

### Getting rid of unwanted flavours

Certain types of food, particularly fish, can give the oil or fat an unpleasant flavour. To neutralise the taste of the oil or fat:

1 Heat the oil or fat to a temperature of 160°C.

2 Put two thin slices of bread or a few sprigs of parsley in the oil.

3 Wait until no more bubbles appear and then scoop the bread or the parsley out of the fryer with a spatula.

The oil or fat now has a neutral taste again.

### Home-made French fries

You make the tastiest and crispiest French fries in the following way:

1 Use firm potatoes and cut them into sticks. Rinse the sticks with cold water.

This prevents them from sticking to each other during frying.

*Note: Dry the sticks thoroughly.*

2 Fry the French fries twice: the first time for 4-6 minutes at a temperature of 160°C, the second time for 5-8 minutes at a temperature of 175°C.

3 Put the home-made French fries in a bowl and shake them. Let the fries cool down before you fry them for the second time.

## Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 16).

### Removing the timer battery (HD6157 only)

- Batteries contain substances that may pollute the environment. Do not throw away batteries with the normal household waste, but dispose of them at an official collection point for batteries. Always remove the timer battery before you discard and hand in the appliance at an official collection point.

1 Remove the timer panel with a small flat-blade screwdriver (Fig. 17).

2 Remove the battery.

## Guarantee & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips website at **www.philips.com** or go to the Philips Customer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

## Troubleshooting

| Problem | Possible cause | Solution |
|---|---|---|
| The fried food does not have a golden brown colour and/or is not crispy. | You have selected a too low temperature. | Check the package of the food to be fried or chapter 'Quantities, temperatures and frying times' for the correct temperature. |
| | You have not fried the food long enough. | Check the package of the food to be fried or chapter 'Quantities, temperatures and frying times' for the correct frying time. |

| Problem | Possible cause | Solution |
|---|---|---|
| | There is too much food in the basket. | Never fry more food at one time than the quantity that is mentioned in chapter 'Quantities, temperatures and frying times'. |
| The fryer does not work. | The thermal safety cut-out has been activated. | Go to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips to have the fuse replaced. |
| The fryer gives off a strong unpleasant smell. | The anti-grease filter is saturated. | Remove the lid with the filter and clean it in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher. |
| | The oil or fat is no longer fresh. | Change the oil or fat. Regularly sieve the oil or fat to keep it fresh longer. |
| | The type of oil or fat you use is not suitable for deep-frying food. | Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat. |
| Steam escapes from other places than the filter. | You have not closed the lid properly. | Close the lid properly. |
| | The anti-grease filter is saturated. | Remove the lid with the filter and clean it in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher. |
| Oil or fat spills over the edge of the fryer during frying. | There is too much oil or fat in the fryer. | Make sure the oil or fat in the fryer does not exceed the maximum level. |
| | The food contains too much moisture. | Dry the food thoroughly before you fry it and fry the food according to the instructions in this user manual. |
| | There is too much food in the frying basket. | Never fry more food at one time than the quantity that is mentioned in chapter 'Quantities, temperatures and frying times'. |
| The oil or fat foams strongly during frying. | The food contains too much moisture. | Dry the food thoroughly before you fry it. |
| | The type of oil or fat you use is not suitable for deep-frying food. | Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat. |
| | You have not cleaned the inner bowl properly. | Clean the inner bowl as described in this user manual. |

## Perihalan umum (Gamb. 1)

A Tudung
B Bakul menggoreng
C Mangkuk dalam boleh tanggal
D Butang pelepas tudung
E Pemasa digital (HD6157 sahaja)
F Tombol suhu
G Lampu suhu
H Bekas air memeluwap
I Petak simpanan kord
J Kord

## Penting

Baca manual pengguna ini dengan berhati-hati sebelum anda menggunakan perkakas dan simpannya untuk rujukan masa depan.

### Amaran

- Periksa sama ada voltan yang ditunjukkan pada perkakas sepadan dengan voltan sesalur kuasa setempat sebelum anda menyambungkan perkakas.
- Jangan gunakan perkakas jika plag, kord sesalur kuasa atau perkakas itu sendiri rosak.
- Jika kord sesalur rosak, ia mesti digantikan oleh Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips atau pihak yang telah diluluskan bagi mengelakkan bahaya.
- Perkakas ini bukan dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental, atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka diawasi atau diberi arahan berkenaan penggunaan perkakas ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka.
- Kanak-kanak kecil harus diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas itu.
- Jauhkan kord sesalur kuasa dari capaian anak-anak. Jangan biarkan kord sesalur kuasa tergantung melepasi pinggir meja atau permukaan tempat kerja di mana perkakas berada.
- Sambungkan peralatan hanya dengan soket dinding yang dibumikan.
- Semasa menggoreng, wap panas dikeluarkan melalui penuras. Pastikan tangan dan muka anda berada pada jarak yang selamat dari wap. Anda hendaklah juga berhati-hati dengan wap panas semasa anda membuka tudungnya.

### Awas

- Sentiasa bawa perkakas ke pusat servis yang disahkan oleh Philips untuk diperiksa atau dibaiki. Jangan cuba baiki perkakas itu sendiri, jika tidak jaminannya menjadi tidak sah.
- Letak perkakas di atas permukaan mendatar yang rata dan stabil.
- Jangan sentuh tetingkap pemandang, kerana ia menjadi panas semasa menggoreng.
- Perkakas ini bertujuan untuk kegunaan dalam rumah sahaja. Jika perkakas ini disalahgunakan atau untuk tujuan profesional atau semiprofesional atau jika ia digunakan tidak mengikut arahan yang terdapat dalam manual pengguna, jaminan menjadi tidak sah dan Philips tidak menerima tanggungjawab bagi apa-apa kerosakan yang berlaku.
- Goreng makanan sehingga berwarna kuning keemasan dan bukan berwarna gelap atau perang dan buangkan sisa yang hangus. Jangan goreng makanan berkanji, terutama sekali produk kentang dan bijirin, pada suhu yang melebihi 175°C (untuk mengurangkan pengeluaran akrilamida).
- Jangan menggoreng kuih (tepung) beras Asia (atau jenis makanan yang serupa) di dalam perkakas ini. Ini mungkin menyebabkan minyak atau lemak terpercik dengan banyak atau berbuih dengan kuat.
- Pastikan penggoreng sentiasa diisi dengan minyak atau lemak sehingga paras antara penunjuk ‘MIN’ dan ‘MAX’ di dalam mangkuk dalam untuk mengelakkannya daripada melimpah atau menjadi terlampau panas.

- Jangan hidupkan perkakas sebelum anda mengisinya dengan minyak atau lemak, kerana ini boleh merosakkan perkakas.

**Medan Elektro Magnet (EMF)**

Perkakas Philips ini mematuhi semua piawai yang berhubung dengan medan elektromagnet (EMF). Jika dikendalikan dengan betul dan mematuhi arahan dalam manual pengguna ini, perkakas selamat untuk digunakan menurut bukti saintifik yang boleh didapati pada masa ini.

## Bersedia untuk menggunakannya

1 Bersihkan perkakas sebelum digunakan buat kali pertama (lihat bab 'Membersihkan).

2 Tekan butang pelepas untuk membuka tudungnya. Tudungnya terbuka secara automatik. (Gamb. 2)

3 Rujuk kepada jadual minyak/lemak untuk menentukan berapa banyak minyak atau lemak anda harus isikan di dalam penggoreng (Gamb. 3).

4 Isi penggoreng dengan minyak, lemak cecair atau lemak pepejal yang dicairkan sehingga paras di antara penunjuk 'MIN' dan 'MAX' dan tutup tudungnya. (Gamb. 4)

Jangan hidupkan perkakas sebelum anda mengisinya dengan minyak atau lemak.

### Minyak dan lemak

Jangan sekali-kali mencampurkan pelbagai jenis minyak atau lemak yang berlainan dan jangan sekali-kali menambah minyak atau lemak baru pada minyak atau lemak yang sudah diguna.

Kami menyarankan agar menggunakan minyak menggoreng atau lemak cecair menggoreng. Sebaik-baiknya gunakan minyak atau lemak sayur yang kaya dengan lemak tak tepu (contohnya, asid linoleik), seperti minyak soya, minyak kacang, minyak jagung atau minyak bunga matahari.
Oleh kerana ciri minyak dan lemak yang baik agak cepat hilang, anda hendaklah kerap menukar minyak atau lemak (selepas 10-12 kali).
Sentiasa tukar minyak atau lemak jika ia mula berbuih apabila ia dipanaskan, jika ia berbau atau memberi rasa yang tidak enak atau jika berubah menjadi warna gelap dan/atau agak pekat.

### Lemak pepejal

Anda boleh juga menggunakan lemak pepejal untuk menggoreng. Dalam keadaan ini, tingkatkan langkah berjaga-jaga untuk mengelakkan lemak daripada terpercik dan unsur pemanasan daripada menjadi terlampau panas atau menjadi rosak.

1 Jika anda hendak menggunakan sepotong lemak yang baru, cairkannya dengan perlahan di atas api perlahan di dalam periuk biasa.

2 Tuangkan lemak yang dicairkan dengan berhati-hati ke dalam penggoreng.

3 Simpan penggoreng dengan lemak yang keraskan semula masih pada suhu bilik.

4 Jika lemaknya menjadi amat sejuk, ia mungkin terpercik apabila ia cair. Tebuk beberapa lubang dalam lemak yang dikeraskan semula dengan garpu untuk mengelakkan perkara ini (Gamb. 5).

Berhati-hati agar tidak merosakkan mangkuk dalam dengan garpu tersebut.

## Menggunakan perkakas

### Menggoreng

Wap panas keluar dari penuras di dalam tudung semasa menggoreng.

**1** Ambil seluruh kord dari petak simpanan kord dan pasangkan plag di dalam soket dinding (Gamb. 6).

**2** Tetapkan tombol kawalan suhu ke suhu yang dikehendaki.
- Lampu suhu menyala.

Untuk suhu yang dikehendaki lihat bungkusan makanan yang hendak digoreng atau bab 'Jumlah, suhu dan masa menggoreng'.

*Nota: Anda boleh membiarkan bakul di dalam penggoreng semasa penggoreng menjadi panas.*

**3** Tunggu sehinggana lampu suhu padam (ini mengambil masa 10 hingga 15 minit).

**4** Lipatkan pemegang bakul. (Gamb. 7)

**5** Tekan butang pelepas untuk membuka tudungnya. Tudungnya terbuka secara automatik. (Gamb. 2)

**6** Keluarkan bakul dari penggoreng dan letakkan makanan yang hendak digoreng di dalam bakul.

**7** Letak dengan berhati-hati bakul ke dalam penggoreng (Gamb. 8).

Pastikan bakul telah dimasukkan dengan betul.

**8** Tutupkan tudung.

**9** HD6157 sahaja: Tetapkan masa menggoreng yang dikehendaki (lihat bahagian 'Pemasa' dalam bab ini).

Anda boleh juga menggunakan penggoreng tanpa menetapkan pemasanya.

**10** Tekan butang pelepas bakul (1) dan lipat dengan berhati-hati ke penggoreng (2) (Gamb. 9).

Semasa menggoreng, lampu suhu menyala dan padam dari masa ke masa. Ini menunjukkan bahawa unsur pemanasan dihidupkan dan di matikan untuk mengekalkan suhu yang betul.

## Pemasa (HD6157 sahaja)

Pemasa menandakan tamatnya masa menggoreng tetapi TIDAK mematikan penggoreng.

### Menetapkan pemasa

**1** Tekan butang pemasa untuk menetapkan masa menggoreng dalam minit. (Gamb. 10)
- Masa yang ditetapkan akan kelihatan pada paparan.

**2** Teruskan menekan butang untuk menetapkan agar minit dimarakan dengan cepat. Lepaskan butang apabila masa menggoreng yang dikehendaki telah dicapai

Masa maksimum yang boleh ditetapkan ialah 99 minit.
- Beberapa saat selepas anda telah menetapkan masa menggoreng, pemasanya mula mengira detik.
- Semasa pemasa mengira detik, baki masa menggoreng berkelip pada paparan. Minit yang terakhir dipaparkan dalam saat.

*Nota: Anda boleh memadam tetapan pemasa dengan menekan butang pemasa selama 2 saat (ketika ini pemasa berkelip) sehingga '00' muncul.*

**3** Apabila masa yang dipratetapkan telah berlalu, pemasa mengeluarkan bunyi bip. Selepas 10 saat, pemasa mula bip lagi. Tekan butang pemasa untuk menghentikan isyarat yang boleh didiengar.

## Selepas menggoreng

**1** Lipatkan pemegang bakul. (Gamb. 7)

**2** Tekan butang pelepas untuk membuka tudungnya. (Gamb. 2)

Berhati-hati dengan wap panas dan kemungkinan minyak yang terpercik.

3 **Tanggalkan dengan berhati-hati bakul dari penggoreng.**
Untuk mengeluarkan minyak atau lemak yang berlebihan, goncangkan bakul di atas penggoreng. Masukkan makanan yang digoreng ke dalam mangkuk atau penapis yang mengandungi kertas penyerap gris, contohnya kertas dapur.

4 **Putar kawalan suhu kepada 'OFF'.**

5 **Cabutkan plag sebaik sahaja selesai digunakan.**

*Nota: Jika anda tidak mengguna penggoreng ini secara tetap, kami menasihati anda agar mengeluarkan minyak atau lemak cecair. Simpan minyak atau lemak cecair dalam bekas yang ditutup dengan baik, sebaik-baiknya dalam peti sejuk atau di tempat dingin.*

## Jumlah, suhu dan masa menggoreng (Gamb. 11)

Dalam rajah 11 anda akan mendapati gambaran keseluruhan jumlah, suhu menggoreng dan masa penyediaan untuk pelbagai jenis makanan. Sentiasa patuhi maklumat dalam jadual ini atau pada pembungkus makanan yang akan digoreng.

## Pembersihan

Biarkan minyak atau lemak sejuk dahulu sekurang-kurangnya 4 jam sebelum anda membersihkan atau mengalihkan penggoreng.

Jangan gunakan agen pembersihan (cecair) atau bahan (contohnya, pad penyental) yang melelas untuk membersihkan perkakas.

Jangan tenggelamkan perumah penggoreng di dalam air, kerana ia mengandungi komponen elektrik dan unsur pemanasan.

1 **Bukakan tudung.**

2 **Angkat tudung perkakas (Gamb. 12).**

3 **Angkat bakul menggoreng dari perkakas.**

4 **Keluarkan bekas air memeluwap dari penggoreng dan kosongkannya (Gamb. 13).**

5 **Angkat keluar mangkuk dalam dari perkakas dan keluarkan minyak atau lemak (Gamb. 14).**

6 **Bersihkan perumah dengan kain lembap (dengan sedikit cecair pembersih) dan/atau kertas dapur.**

7 **Bersihkan tudung dan penuras, bakul, mangkuk dalam dan bekas air memeluwap di dalam air panas dengan sedikit cecair pembersih atau di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.**

8 **Bilas bahagian perkakas dengan air bersih dan keringkannya dengan rapi.**

**Bahagian kalis mesin basuh pinggan mangkuk**

- Tudung
- Mangkuk dalam
- Bakul menggoreng
- Bekas air memeluwap

## Penyimpanan

1 **Kembalikan semua bahagiannya ke dalam/ke atas penggoreng dan tutup tudungnya.**

2 **Gulung kord, simpannya di dalam petak simpanan kord dan masukkan plag di dalam petak penyemat plag. (Gamb. 15)**

3 **Angkat penggoreng dengan memgang pada pemegang tangannya.**

## Petua menggoreng

- Untuk mendapatkan gambaran keseluruhan masa penyediaan dan tetapan suhu, lihat bab 'Jumlah, suhu dan masa menggoreng'.
- Goncangkan dengan berhati-hati sebanyak mungkin air batu dan air dan pedapkan makanan yang akan digoreng sehingga ia betul betul kering.
- Jangan menggoreng makanan pada jumlah yang banyak pada satu masa. Rujuk bab 'Jumlah, suhu dan masa menggoreng' (jumlah yang disarankan ditandakan dengan ☺).

### Menghilangkan rasa yang tidak diingini

Jenis tertentu makanan, terutamanya ikan, boleh menjadikan minyak atau lemak bau yang tidak menyenangkan. Untuk meneutralkan rasa minyak atau lemak:

1 Panaskan minyak atau lemak hingga ke suhu 160°C.

2 Masukkan dua keping roti yang nipis atau beberapa batang daun parsli di dalam minyak.

3 Tunggu sehingga tiada lagi buih yang muncul dan ceduk roti atau parsli dari penggoreng dengan spatula.

Minyak atau lemak kini mempunyai rasa yang neutral semula.

### French fries (kentang goreng) buatan sendiri

Anda boleh membuat French fries yang paling rangup dengan cara yang berikut:

1 Gunakan kentang yang keras dan potongnya menjadi bentuk batang. Bilas batang kentang itu dengan air sejuk.

Ini akan mengelakkannya daripada melekat antara satu sama lain semasa menggoreng.

*Nota: Keringkan batang kentang itu dengan rapi.*

2 Goreng French fries sebanyak dua kali: kali pertama selama 4-6 minit pada suhu 160°C, kali kedua selama 5-8 minit pada suhu 175°C.

3 Masukkan French fries buatan sendiri ke dalam mangkuk dan gaulkannya. Biarkan kentang goreng itu sejuk sebelum anda menggorengkannya buat kali kedua.

## Alam sekitar

- Jangan buang perkakas bersama sampah rumah pada akhir hayatnya, tetapi bawanya ke pusat pungutan rasmi untuk dikitar semula. Dengan melakukan sedemikian anda akan membantu memelihara alam sekitar (Gamb. 16).

### Menanggalkan bateri pemasa (HD6157 sahaja)

- Bateri mengandungi bahan yang mungkin mencemar alam sekitar. Jangan buang bateri dengan sampah rumah biasa, tetapi lupuskannya di pusat pemungutan rasmi untuk bateri. Sentiasa keluarkan bateri sebelum membuang perkakas dan bawanya ke pusat pemungutan rasmi.

1 Tanggalkan panel pemasa dengan pemutar skru bilah pipih kecil (Gamb. 17).

2 Tanggalkan bateri.

## Jaminan dan servis

Jika anda memerlukan maklumat atau menghadapi masalah, sila kunjungi laman web Philips di **www.philips.com** atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara anda (anda boleh mendapatkan nombor telefonnya di dalam risalah jaminan sedunia). Jika tiada Pusat Layanan Pelanggan di negara anda, hubungi wakil pengedar Philips tempatan atau Jabatan Servis Syarikat Perkakas Domestik dan Penjagaan Diri BV.

## Menyelesaikan masalah

| Masalah | Kemungkinan punca | Penyelesaian |
|---|---|---|
| Makanan yang digoreng tidak berwarna perang dan/atau tidak rangup. | Anda telah memilih suhu yang terlalu rendah. | Periksa pembungkus makanan untuk digoreng atau bab 'Jumlah, suhu dan masa menggoreng' untuk mendapatkan suhu yang betul. |
| | Anda tidak menggoreng makanan dengan cukup lama. | Periksa pembungkus makanan untuk digoreng atau bab 'Jumlah dan masa penyediaan' untuk mendapatkan masa menggoreng yang betul. |
| | Terdapat terlalu banyak makanan di dalam bakul. | Jangan sekali-kali menggoreng, pada satu masa, makanan yang melebihi jumlah yang disebutkan dalam 'Jumlah, suhu dan masa menggoreng'. |
| Perkakas tidak berfungsi | Pematian keselamatan terma telah diaktifkan. | Pergi ke penjual Philips atau pusat servis yang disahkan Philips untuk menggantikan fiusnya. |
| Penggoreng mengeluarkan bau yang tidak menyenangkan. | Penuras anti gris telah tepu. | Tanggalkan tudung dan bersihkannya di dalam air panas dengan sedikit cecair pembersih atau di dalam mesin basuh pinggan mangkuk. |
| | Minyak atau lemak tidak lagi segar. | Tukar minyak atau lemak. Tapis dengan kerap minyak atau lemak agar ia segar dengan lebih lama lagi. |
| | Jenis minyak atau lemak yang anda gunakan tidak sesuai untuk makanan yang digoreng jeluk. | Gunakan minyak menggoreng atau cecair lemak menggoreng yang bermutu baik. Jangan sekali-kali mencampurkan jenis minyak atau lemak yang berlainan. |
| Wap keluar dari tempat lain selain penuras. | Anda tidak menutup tudungnya dengan betul. | Tutup tudungnya dengan betul. |
| | Penuras anti gris telah tepu. | Tanggalkan tudung dan bersihkannya di dalam air panas dengan sedikit cecair pembersih atau di dalam mesin basuh pinggan mangkuk. |
| Minyak atau lemak tertumpah keluar dari tepi penggoreng semasa menggoreng. | Terdapat terlalu banyak minyak atau lemak di dalam penggoreng. | Pastikan minyak atau lemak di dalam penggoreng tidak melebihi paras maksimum. |
| | Makanan mengandungi terlalu banyak lembapan. | Keringkan makanan dengan betul-betul sebelum anda menggorengnya dan gorengkan makanan mengikut arahan dalam manual pengguna ini. |
| | Terdapat terlalu banyak makanan di dalam bakul menggoreng. | Jangan sekali-kali menggoreng, pada satu masa, makanan yang melebihi jumlah yang disebutkan dalam 'Jumlah, suhu dan masa menggoreng'. |

| Masalah | Kemungkinan punca | Penyelesaian |
|---|---|---|
| Minyak atau lemak berbuih dengan banyak semasa menggoreng. | Makanan mengandungi terlalu banyak lembapan. | Keringkan makan dengan betul sebelum anda menggorengnya. |
| | Jenis minyak atau lemak yang anda gunakan tidak sesuai untuk makanan yang digoreng jeluk. | Gunakan minyak menggoreng atau cecair lemak menggoreng yang bermutu baik. Jangan sekali-kali mencampurkan jenis minyak atau lemak yang berlainan. |
| | Anda tidak membersihkan mangkuk dalam dengan betul. | Bersihkan mangkuk dalam seperti yang dihuraikan dalam manual pengguna. |

## 一般說明 (圖 1)

- A 蓋子
- B 油炸網籃
- C 可拆式內鍋
- D 開蓋按鈕
- E 數位計時器 (僅適用於 HD6157)
- F 溫度設定鈕
- G 溫度指示燈
- H 水氣收集槽
- I 收線槽
- J 電線

## 重要事項

在使用本產品前，請先仔細閱讀本使用手冊，並保留說明以供日後參考。

**警示**

- 在您連接電源之前，請檢查本地的電源電壓是否與產品所標示的電源電壓相符。
- 當插頭、電線或產品本身受損時，請勿使用產品。
- 如果電線損壞，必須交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具備相同資格的技師更換，以免發生危險。
- 本產品不適合供下列人士 (包括小孩) 使用：身體官能或心智能力退化者，或是經驗與使用知識缺乏者。他們需要有負責其安全的人員在旁監督，或指示產品的使用方法，方可使用。
- 請勿讓孩童將本產品當成玩具。
- 請勿讓兒童接觸電源線。請勿讓電源線懸掛在產品放置的餐桌或流理台邊緣。
- 只將產品連接到有接地的牆壁插座。
- 在油炸過程中，高溫蒸氣會經由濾網排放出來。請確定您的手部和臉部距離蒸氣保持一定的安全距離。當您打開蓋子時，也請務必小心高溫蒸氣。

**警告**

- 務必將產品交由飛利浦授權之服務中心檢查或修理。請勿嘗試自己動手修理；否則產品保固將無效。
- 請將產品置於平穩的表面上。
- 請勿觸碰檢視窗口，它在油炸過程中會變燙。
- 本電器用品僅供家用。如果不當使用本產品、作為 (半) 專業用途，或未依照使用手冊操作，保固將無效，且飛利浦將不擔負任何損壞賠償責任。
- 將食物炸成金黃色而非黑色或褐色，去除過焦的部份。當油炸澱粉類食物時，尤其是馬鈴薯和穀類產品，請將油溫控制在 175˚C 以下 (如此可將儘量降低丙烯醯胺的產生)。
- 請勿使用本產品油炸米糕類製品 (或諸如此類的食物)。這也許會造成油脂的嚴重噴濺或劇烈沸騰。
- 請確定油炸鍋內的油脂位於內鍋的 MIN (最低) 與 MAX (最高) 標示之間，以避免溢出或是產生過度加熱的情形。
- 請勿在倒入食用油或食用脂肪之前就打開本產品電源，這會對本產品造成損害。

**電磁場 (EMF)**

本飛利浦產品符合電磁場 (electromagnetic fields，EMF) 所有相關標準。若正確處理及依照本使用手冊之說明進行操作，根據現有之科學文獻來看，使用本產品並無安全顧慮。

## 使用前準備

1. 在第一次使用前請先清洗本產品 (請參閱「清潔」章節)。
2. 按下開蓋按鈕以打開蓋子，蓋子會自動開啟。 (圖 2)

3 請參考食用油/食用脂肪一表，以判斷應在鍋內放入多少食用油或食用脂肪。 (圖 3)

4 將食用油、液態食用脂肪或是融化後的固態食用脂肪倒入鍋內，深度需達到 MIN (最低) 與 MAX (最高) 兩個刻度之間，然後蓋上蓋子。 (圖 4)

在尚未倒入食用油或食用脂肪之前，請勿開啟電源開關。

### 食用油或食用脂肪

請勿將不同的食用油或食用脂肪混合使用，也不要將尚未使用過的食用油或食用脂肪，與使用過的食用油或食用脂肪混合使用。

我們建議您使用油炸用油或是液態油炸脂肪。最好是含有豐富不飽和脂肪 (例如亞麻油酸) 的植物油或是植物脂肪，例如大豆油、花生油、玉米油或是葵花油。
因為食用油或食用脂肪很容易就會失去風味，建議您經常更換食用油或食用脂肪 (在油炸過 10 至 12 次之後)。
當食用油或食用脂肪經加熱後開始冒泡、或是有強烈異味或味道變質、或是顏色變暗及 (或) 呈糖漿狀時，請務必更換食用油或食用脂肪。

### 固態食用脂肪

您也可以使用固態油炸脂肪。在此情況下，則需額外的預防措施，以防止食用脂肪濺出和加溫設備過熱或損壞的情況發生。

1 若您要使用全新的塊狀食用脂肪，請先在一般的平底鍋中以低溫將其融化。

2 將融化過後的食用脂肪小心地倒入油炸鍋內。

3 在室溫下，讓油炸鍋盛裝的食用脂肪重新凝固達到靜止的狀態。

4 若食用脂肪過度冷卻，它融化時也許會開始濺出鍋外。請用叉子在重新凝固後的食用脂肪上插幾個洞，以防此情況發生。 (圖 5)

請注意，勿讓叉子損毀內鍋。

## 使用此電器

### 油炸

在油炸過程中，高溫蒸氣會由蓋子上的濾網冒出。

1 將整條電線從收線槽中取出，然後插頭插入牆壁插座中。 (圖 6)

2 將溫度控制設定在所需的油炸溫度。
◗ 加熱指示燈會亮起。
所需的油炸溫度請參閱食物包裝上的標示，或是「份量、溫度以及油炸時間」章節。

注意： 在加熱過程中，您可以將油炸網籃留在鍋內。

3 請等候溫度指示燈熄滅 (這會花費 10 至 15 分鐘)。

4 抬起油炸網籃把手 (圖 7)

5 按下開蓋按鈕以打開蓋子，蓋子會自動開啟。 (圖 2)

6 將油炸網籃由鍋內取出，然後將所要油炸的食物置於油炸網籃內。

7 小心將油炸網籃放入鍋中。 (圖 8)
確定籃子已正確放入。

8 關上上蓋。

9 僅適用於 HD6157：設定好所需的油炸時間 (請參閱本章的「計時器」這一節)。

您也可以不用設定計時器就使用油炸鍋。

10 請按下網籃把手上的釋放鈕 (1) 然後小心地將網籃放到油鍋最底部的位置 (2)。 (圖 9)
油炸食物時，溫度指示燈會時亮時滅，這表示正在啟動或關閉加熱裝置以維持正確的溫度。

### 計時器 (僅適用於 HD6157)

計時器會顯示油炸時間結束，但不會關閉油炸鍋電源。

#### 設定計時器

1 按下計時器按鈕設定油炸時間 (分鐘)。 (圖 10)
- 可在螢幕上看見設定的時間。

2 按住按鈕可快速設定分鐘。達到所需的油炸時間時，可將按鈕放開。
最久可設定為 99 分鐘。
- 設定油炸時間數秒後，計時器隨即開始倒數。
- 當計時器開始倒數，剩餘的油炸時間會在顯示螢幕上閃爍。剩最後一分鐘時會以秒數顯示。

注意： 您可以按住計時器按鈕達兩秒鐘 (此時計時器會開始閃爍)，直到顯示 00，即可消除計時器設定。

3 當預設時間已過，計時器會發出嗶聲。十秒鐘過後，會再重複一次嗶聲。按下計時器按鈕即可停止聲音訊號。

### 油炸過後

1 抬起油炸網籃把手 (圖 7)

2 按下開蓋按鈕，打開鍋蓋。 (圖 2)

請小心高溫蒸氣與熱油濺出的可能性。

3 小心地將油炸網籃從鍋內移出。
若要去除過量的食用油或食用脂肪，請在鍋子上方晃動油炸網籃。將油炸食物放入碗內，或是鋪有吸油紙 (如廚房紙巾) 的濾鍋裡。

4 將溫度控制鈕轉至「OFF」(關閉)。

5 使用完畢後請立即將插頭拔下。

注意： 若您不常使用油炸鍋，我們建議您將食用油或是液態食用脂肪移出。將食用油或是液態食用脂肪保存在密封的容器裡，並且最好置放在冰箱或是陰涼的地方。

## 份量、溫度以及油炸時間 (圖 11)

在圖表 11 中您會看到各種食物的份量、油炸溫度以及預熱時間的概要。請務必遵照圖表上的資訊，或是所要油炸的食物之包裝指示。

## 清潔

在您清潔或是移動鍋子之前，請先讓食用油或是食用脂肪冷卻至少 4 小時。

請勿使用任何磨蝕性 (液體) 清潔劑或是物品 (例如 菜瓜布) 清潔本產品。

請勿將油炸鍋外殼浸入水裡，因為鍋子含有電子零件以及加熱裝置。

1 打開蓋子。

2 將蓋子由本產品移除。 (圖 12)

3 請提高油炸網籃，移出鍋外。

4 請將水氣收集槽從鍋內移除，然後將水倒掉。 (圖 13)

5 請將內鍋抬起，移出鍋外，然後倒出食用油與食用脂肪。 (圖 14)

6 請用濕布 (沾點洗潔精) 及 (或) 廚房紙巾，清潔本產品外殼。

7 請用熱水加上一點洗潔劑，或是用洗碗機，清潔蓋子、濾網、油炸網籃、內鍋以及水氣收集槽。

8 用乾淨的水清洗零件，然後將它們完全風乾。

**可用洗碗機清洗的組件**

- 蓋子
- 內鍋
- 油炸網籃
- 水氣收集槽

## 收藏

1 將所有組件裝回油炸鍋內，然後蓋上蓋子。

2 捲起電線，將它放進收線槽，然後將電線放置於電線固定處。 (圖 15)

3 以握柄抬起油炸鍋。

## 油炸小秘訣

- 要看預熱時間以及溫度設定的概要，請參閱「份量、溫度以及油炸時間」章節。
- 請小心地晃動食物，儘可能地去除它結冰的部分和多餘的水分，然後輕拍所要油炸的食物，直到適度瀝乾。
- 請勿一次油炸過多份量。請參閱「份量、溫度以及油炸時間」章節 (建議的份量會以 ◌ 標示)。

### 去除異味

某些食物，特別是魚類，會讓食用油或食用脂肪發出一種異味。如要中和食用油或食用脂肪的味道：

1 請將食用油或食用脂肪加熱到 160° C。

2 請將兩小片麵包或是些許的荷蘭芹枝葉丟入油裡。

3 等到沒有泡泡出現，拿鑷子將麵包或是荷蘭芹從油炸鍋內取出。
現在食用油或食用脂肪又會回復為原本的風味了。

### 自製薯條

依照以下步驟，您可以炸出最好吃、最酥脆的薯條：

1 使用結實的馬鈴薯，切成條狀。接著用冷水清洗削好的馬鈴薯。
這樣可預防在油炸過程中，薯條黏在一起。

注意： 將薯條水分完全瀝乾。

2 將薯條油炸兩次：第一次以 160° C 的高溫油炸 4 到 6 分鐘，第二次以 175° C 的高溫油炸 5 到 8 分鐘。

3 將自製薯條放入碗裡晃動。在您第二次油炸薯條之前，請先讓薯條冷卻。

## 環境保護

- 本產品壽命結束時請勿與一般家庭廢棄物一併丟棄。請將該產品放置於政府指定的回收站，此舉能為環保盡一份心力。 (圖 16)

### 移除計時器電池 (僅適用於 HD6157)

- 電池內含可能會污染環境的物質，請勿與一般家庭廢棄物一併丟棄，應送至正式的回收點進行回收。若要丟棄計時器，也請將計時器電池取出，再將產品送至政府指定的回收點。

1 用小號的一字螺絲起子將計時器面板取下。 (圖 17)

2 取出電池。

## 保固與服務

若您需要相關資訊或有任何問題，請瀏覽飛利浦網站 www.philips.com，或連絡您當地的飛利浦客戶服務中心 (您可以在全球保證書上找到連絡電話)。如果您當地沒有客戶服務中心，請洽詢當地飛利浦經銷商，或與飛利浦小家電服務部門聯繫。

## 故障排除

| 問題 | 可能原因 | 解決方法 |
|---|---|---|
| 薯條沒有呈現出金黃色澤，而且 (或) 並不酥脆。 | 您設定的油炸溫度過低。 | 檢查所要油炸食物的包裝標示，或是參閱「份量、溫度以及油炸時間」章節，了解正確的油炸溫度。 |
| | 您的油炸時間過短。 | 檢查所要油炸食物的包裝標示，或是參閱「份量、溫度以及油炸時間」章節，了解正確的油炸時間。 |
| | 油炸網籃內放了太多食物。 | 請勿一次油炸超過「份量、溫度以及油炸時間」上所指示的份量。 |
| 油炸鍋無法運作。 | 防過熱安全裝置已經啟動。 | 請向您的飛利浦經銷商或是飛利浦授權的服務中心更換保險絲。 |
| 油炸鍋發出強烈的惡臭。 | 防油濾網已經堵塞。 | 請將濾網連同蓋子一起移除，將濾網用熱水加點洗潔劑清洗，或是放入洗碗機內清洗。 |
| | 食用油或食用脂肪已不再新鮮。 | 更換食用油或食用脂肪。經常過濾食用油或食用脂肪，可讓它維持較長時間的新鮮度。 |
| | 您所使用的食用油或食用脂肪不適合油炸食物。 | 使用高品質的油炸用油或是液態油炸食用脂肪。請勿將不同的食用油或食用脂肪混合使用。 |
| 蒸氣從濾網以外的地方冒出。 | 您可能沒把鍋蓋蓋好。 | 請蓋好鍋蓋。 |
| | 防油濾網已經堵塞。 | 請將濾網連同蓋子一起移除，將濾網用熱水加點洗潔劑清洗，或是放入洗碗機內清洗。 |
| 在油炸過程中，食用油或食用脂肪從油炸鍋外溢出。 | 油炸鍋內倒入過多的食用油或食用脂肪。 | 請確定油炸鍋內的食用油或食用脂肪沒有超過最高的刻度。 |
| | 食物中含有過多的水分。 | 在您油炸食物之前請完全瀝乾食物，並依照使用手冊指示油炸食物。 |
| | 油炸網籃裡放入過多的食物。 | 請勿一次油炸超過「份量、溫度以及油炸時間」上所指示的份量。 |

| 問題 | 可能原因 | 解決方法 |
|---|---|---|
| 在油炸過程中，食用油或食用脂肪劇烈冒泡。 | 食物中含有過多的水分。 | 請在油炸之前，將食物完全瀝乾。 |
| | 您所使用的食用油或食用脂肪不適合油炸食物。 | 使用高品質的油炸用油或是液態油炸食用脂肪。請勿將不同的食用油或食用脂肪混合使用。 |
| | 您沒有妥善清潔內鍋。 | 請依照使用手冊上的描述清潔內鍋。 |

## 一般说明 (图 1)

- A 盖子
- B 炸篮
- C 分离式内锅
- D 锅盖打开键
- E 数字显示计时器（仅供 HD6157）
- F 温度控制
- G 温度指示灯
- H 冷凝储水器
- I 电线储藏格
- J 电线

## 注意事项

使用产品之前，请仔细阅读本用户手册，并妥善保管以供日后参考。

**警告**

- 在将产品连接电源之前，请先检查产品所标电压与当地的供电电压是否相符。
- 如果插头、电源线或产品本身受损，请勿使用本产品。
- 如果电源软线损坏，为避免危险，必须由飞利浦或飞利浦授权的维修部或相关的专职人员来更换。
- 本产品不打算由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们使用本产品进行监督或指导。
- 应照看好儿童，确保他们不会玩耍这些产品。
- 不要让儿童接触到电源线。切勿将电源线悬挂在放置本产品的桌子或工作台的边上。
- 产品只能使用带接地线的插座。
- 油炸时通过滤网会释放出热蒸汽。注意手和脸要与蒸汽保持一定的安全距离。在打开盖子时也要小心热蒸汽。

**注意**

- 产品只能送到由飞利浦授权的维修中心检修。不要自己修理产品，否则产品维修保证书将会无效。
- 将产品放在一个水平、平滑、稳固的表面上。
- 在油炸过程中切勿触碰观察窗口，因为它会变得很烫。
- 本产品仅限于家用。如果本产品使用不当、用于专业或半专业用途或未按用户手册中的说明进行操作，则本产品的保修将会失效，并且对于因此而造成的损失，飞利浦拒绝承担任何责任。
- 将食物炸成金黄色而非黑色或褐色，去除过焦的部分。当油炸淀粉类食物时，尤其是土豆和谷类食物，请不要用超过 175° C 的温度（为了最大程度地减少丙烯酰胺的产生）。
- 请勿使用本产品炸制亚洲年糕（或类似食品）。这样可能导致油或油脂大量飞溅或产生大量泡沫。
- 确保电炸锅内油或油脂的份量始终在电炸锅内锅内侧的 MIN（最小）和 MAX（最大）刻度之间，以防止溢出或过热。
- 在放入油或油脂前，切勿打开电源开关，否则会损坏本产品。

**电磁场 (EMF)**

这款飞利浦产品符合关于电磁场 (EMF) 的相关标准。据目前的科学证明，如果正确使用并按照本用户手册中的说明进行操作，本产品是安全的。

## 使用准备

1 初次使用前请清洁本产品（见“清洁”一章）。

2 按释放按钮，打开盖子。盖子将自动打开。 (图 2)

3 请参阅油/脂表以确定必须向电炸锅内加多少油或油脂。 (图 3)

4 向油炸锅中倒油，液态脂或熔化的固体脂，倒至 MIN（最小）和 MAX（最大）的刻度之间，合上锅盖。 (图 4)

在放入油或油脂前，切勿打开电源开关。

### 油和油脂

切勿混合不同类型的油或油脂，切勿将新鲜的油或油脂加入用过的油或油脂中。

建议您使用适用于油炸的油或液体油脂。最好是植物油或含丰富不饱和脂肪(如亚油酸)的油脂，例如豆油、花生油、玉米油或葵花油。
因为油和油脂的有效成分消失得非常快，所以必须定期更换油或油脂（10-12 次之后）。
如果油或油脂在加热时开始冒泡、或有很浓的气味或味道、或者变黑和/或像糖浆一样，请更换油或油脂。

### 固体油脂

您还可以使用固体煎炸油脂。此时要特别小心，防止油脂飞溅及加热元件过热或损坏。

1 如果想使用新的油脂块，应先将其放在普通煎锅内用低温慢慢融化。

2 将融化后的油脂小心地倒入电炸锅中。

3 可在室温下存放装有重新凝固的油脂的电炸锅。

4 如果固体脂太凉，则当其熔化时会产生飞溅。可以用叉子在凝固的油脂中打一些孔，以防飞溅。 (图 5)

注意不要让叉子损坏内锅。

## 使用本产品

### 炸制食物

油炸时热蒸汽会从锅盖的过滤网上冒出。

1 将整条电源线从电源线收藏格内取出，并将插头插入墙壁插座。 (图 6)

2 将温度控制设定到所需熨烫温度。
◗ 温度指示灯亮起。
关于所需的温度，请参阅要油炸食物的包装或“份量、温度和油炸时间”一章。

注： 加热过程中可将炸篮留在电炸锅中。

3 等待温度指示灯熄灭（这需要 10 到 15 分钟的时间）。

4 打开炸篮把手。 (图 7)

5 按释放按钮，打开盖子。盖子将自动打开。 (图 2)

6 从炸锅中取出炸篮，将要煎炸的食物放入炸篮。

7 小心地将炸篮放入电炸锅内。 (图 8)
确保炸篮已经插入到适当位置。

8 合上盖子。

9 仅供 HD6157 型号：设定所需炸制时间（见本章“计时器”部分）。
在不设置计时器的情况下也可以使用电炸锅。

10 按下炸篮手柄上按钮（1），小心地将手柄折向电炸锅（2）。 (图 9)

煎炸过程中，温度指示灯会时亮时灭。这表示加热元件在不断地打开和关闭，以维持正确的温度。

### 计时器（仅限 HD6157 型）

计时器指示设置的炸制时间已到，但不会关闭电炸锅的电源。

### 设置计时器

1 按下计时器按钮设置所需的煎炸时间（以分钟为单位）。 (图 10)
- 设定的时间在显示屏上显示。

2 按住按钮可快速增加设置的分钟数，达到所需炸制时间后立刻松开按钮。
最长时间可设置为 99 分钟。
- 设定煎炸时间几秒钟之后，计时器开始倒计时。
- 计时器进行倒计时的过程中，显示屏会闪烁显示剩余煎炸时间。最后一分钟以秒为单位显示。

注： 按住计时器按钮 2 秒钟（此时显示的时间会闪烁）直到出现“00”后放开，即可清除计时器设置。

3 当预设时间已过期时，计时器将发出蜂鸣音。10 秒钟过后，计时器将再次发出蜂鸣音。请按计时器按钮停止音频信号。

### 煎炸结束后

1 打开炸篮把手。 (图 7)

2 按释放按钮，打开盖子。 (图 2)

小心热蒸汽及小心可能飞溅的油。

3 小心地将炸篮从锅内取出。
为了去除多余的油或油脂，可在电炸锅上方抖动炸篮。将炸好的食品放在铺有吸油纸（比如厨房用纸巾）的碗或漏勺中。

4 将温度控制旋钮调整至 “OFF” （关）。

5 使用后请拔掉产品插头。

注： 如果不经常使用电炸锅，建议您倒出油或液体油脂。请将油或液体油脂存放到一个密封良好的容器内，最好置于冰箱中或阴凉处保存。

## 份量、温度和油炸时间 (图 11)

在图 11 中，您可以看到关于各种食物的份量、油炸温度和准备时间的概览。请始终参照此图表中的信息或要油炸食物的包装说明。

## 清洁

清洁或移动电炸锅之前，先让油或油脂冷却至少 4 小时。

切勿用有腐蚀性的（液体）清洁剂或材料(如洗刷擦等)来清洗本产品。

不要将电炸锅的外壳浸入水中，因为外壳中有电子元件和加热元件。

1 打开盖子。

2 将盖子从锅体上取下。 (图 12)

3 将炸篮提起，从产品中分离。

4 从油炸锅拆下冷凝储水器，将其中的水倒空。 (图 13)

5 将内锅从产品中提出，并去除油或油脂。 (图 14)

6 用湿布（蘸上少许洗涤剂）和/或厨房用纸巾清洗外壳。

7 可用加入洗涤剂的温热水或在洗碗机中清洗锅盖连同过滤网、炸篮、内锅和冷凝储水器。

8 用清水冲洗部件，然后将其彻底擦干。

**可用洗碗机清洗的部件**
- 盖子
- 内锅
- 炸篮
- 冷凝储水器

## 存放

1 将所有部件放回电炸锅，并盖好锅盖。

2 卷好电源线，将其放入电源线收藏格中。然后将电源线固定在电源线固定装置上。 (图 15)

3 通过手柄将电炸锅提起。

## 煎炸技巧

- 有关炸制时间和温度设定，请参阅“份量、温度和油炸时间”一章。
- 仔细并尽可能抖掉冷冻食品上的冰和水，然后轻拍食物使其变干。
- 不要一次油炸大量食物。请参阅“份量、温度和油炸时间”一章（用 ☺标示的为建议量）。

### 去除异味

某些食物（尤其是鱼）会给油或油脂带来怪味。以下是给油或油脂除异味的方法:

1 将油或油脂加热至 160 摄氏度。

2 放两片薄面包或一些西洋芹菜到油中。

3 等到再没有泡沫冒出时，用锅铲将面包或西洋芹菜从电炸锅里铲出。
此时的油或油脂就没有异味了。

### 自制炸薯条

按照下面的方法您便可以炸出美味松脆的炸薯条:

1 选用坚实的马铃薯，切条并用冷水冲洗。
这样可防止薯条在炸制时，互相粘在一起。

注: 将薯条彻底弄干。

2 将薯条炸两次：第一次在 160 摄氏度的温度下炸 4-6 分钟，第二次在 175 摄氏度的温度下炸 5-8 分钟。

3 将自制炸薯条放入碗中，并抖动。在炸第二遍之前，先让薯条冷却。

## 环保

- 弃置产品时，请不要将其与一般生活垃圾堆放在一起；应将其交给官方指定的回收中心。这样做有利于环保。 (图 16)

### 取下计时器电池（仅供 HD6157 型号）

- 电池包含可能污染环境的物质。不要将电池和普通生活垃圾一同丢弃，而应交给正式的电池收集点处理。丢弃计时器时，一定要将电池取出，并将产品送到官方指定的回收站。

1 使用小一字螺丝刀将计时器面板拆下。 (图 17)

2 取出电池。

## 保修与服务

如果您需要详细信息或有任何问题，请浏览飞利浦网站，地址为 www.philips.com。您也可以与贵国的飞利浦顾客服务中心联系（您可以从全球保修卡中找到电话号码）。如果贵国没有飞利浦顾客服务中心，请与当地的飞利浦经销商或与飞利浦家庭小电器的维修中心联系。

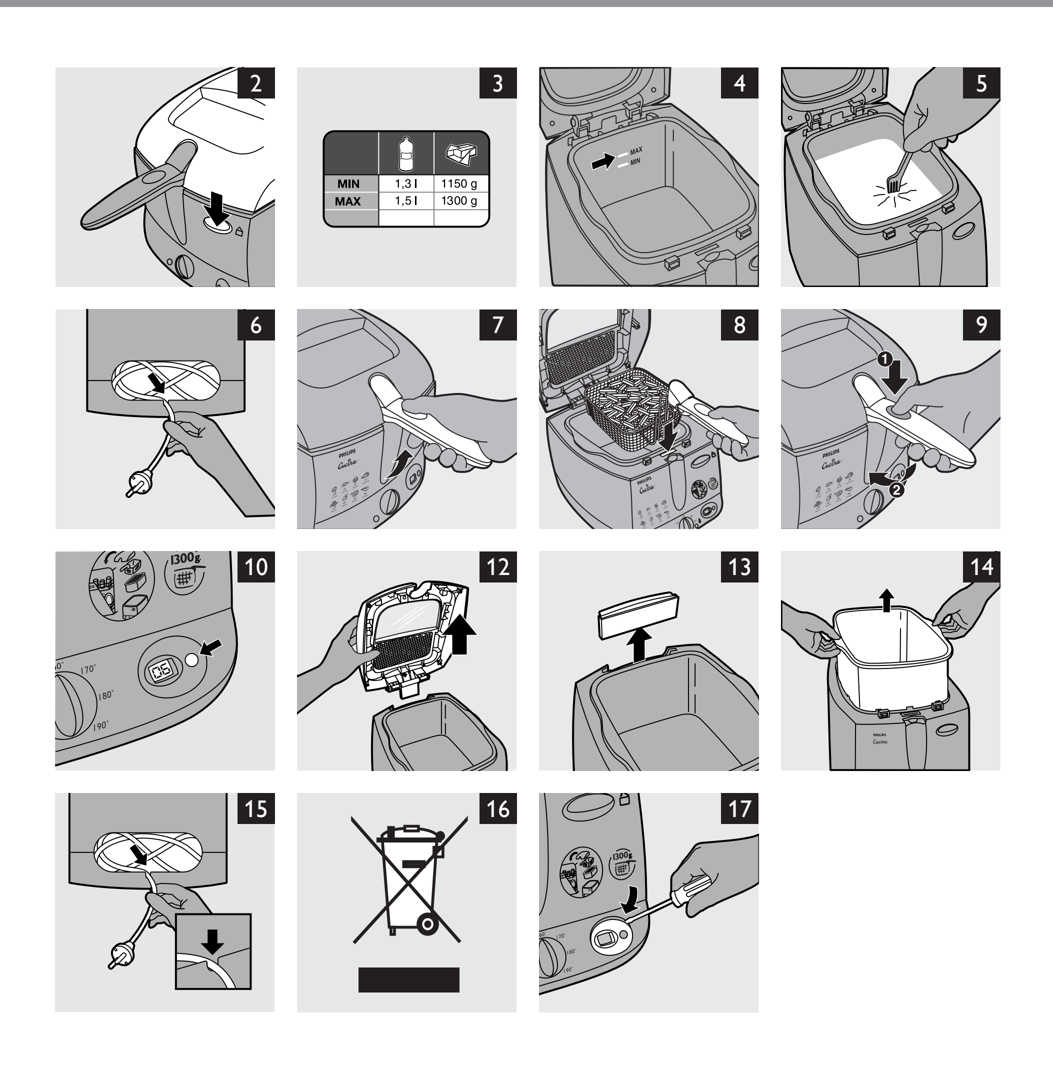
## 故障种类和处理方法

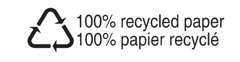
| 问题 | 可能的原因 | 解决方法 |
|---|---|---|
| 炸出的食物不是金黄色和/或不松脆。 | 您选择的温度太低。 | 有关正确的温度，请参阅要油炸食物的包装或“份量、温度和油炸时间”一章。 |
| | 您没有油炸食物足够长的时间。 | 有关正确的油炸时间，请参阅要油炸食物的包装或“份量、温度和油炸时间”一章。 |
| | 炸篮里的食物太多。 | 一次炸制的食物量不要超过“份量、温度和油炸时间”一章中规定的份量。 |
| 不能启动电炸锅。 | 启动了过热保护装置。 | 请与飞利浦经销商或飞利浦授权的服务中心联系，让其为您更换保险丝。 |
| 电炸锅发出一股很浓的异味。 | 永久性防油脂过滤网已达饱和。 | 将锅盖连同过滤网拆下，用加入洗涤剂的温热水或洗碗机清洗。 |
| | 油或油脂已经变质。 | 更换油或油脂。定期过滤油或油脂，以延长其保鲜期。 |
| | 所用的油或油脂种类不适合炸制食品。 | 请使用优质煎炸油或液体煎炸油脂。切勿将不同种类的油或油脂混合使用。 |
| 蒸汽从过滤网以外的地方溢出。 | 盖子没有盖好。 | 请盖好盖子。 |
| | 永久性防油脂过滤网已达饱和。 | 将锅盖连同过滤网拆下，用加入洗涤剂的温热水或洗碗机清洗。 |
| 炸制过程中油或油脂从电炸锅的边缘溢出。 | 电炸锅里的油或油脂太多。 | 确保电炸锅里的油或油脂份量不超过电炸锅内锅内侧的上容量刻度线。 |
| | 食物中的水分太多。 | 炸食物前先彻底晾干食物，并按照本用户手册中的说明炸制食物。 |
| | 炸篮里食物太多。 | 一次炸制的食物量不要超过“份量、温度和油炸时间”一章中规定的份量。 |

| 问题 | 可能的原因 | 解决方法 |
| --- | --- | --- |
| 炸制过程中油或油脂剧烈冒泡。 | 食物中的水分太多。 | 炸食物前先彻底晾干食物。 |
| | 所用的油或油脂种类不适合炸制食品。 | 请使用优质煎炸油或液体煎炸油脂。切勿将不同种类的油或油脂混合使用。 |
| | 您没有正确清洗内锅。 | 请按照本用户手册中的说明清洗内锅。 |

11

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| | 8 - 10 | 150° C | 2 - 3 min. | |
| 1 x | 600 - 800 g | 160° C | 4 - 6 min. | |
| 2 x | 600 - 800 g | 175° C | 5 - 8 min. | |
| | 400 - 600 g | 175° C | | 3 - 6 / 7 - 8 min. |
| | 500 g | 175° C | 3 - 4 min. | 4 - 6 min. |
| | 6 - 8 | 180° C | 3 - 5 min. | 4 - 5 min. |
| | 350 g | 160° C | 5 - 7 min. | 7 - 9 min. |
| | 300 g | 170° C | 12 - 15 min. | 15 - 20 min. |
| | 4 | 170° C | 4 - 5 min. | 6 - 7 min. |
| | 1 - 2 | 180° C | 6 - 7 min. | 10 - 12 min. |
| | 4 - 5 | 180° C | 5 - 6 min. | 8 - 10 min. |
| | 6 - 10 | 180° C | 3 - 4 min. | 4 - 5 min. |
| | 10 - 12 | 180° C | 2 - 3 min. | 3 - 4 min. |
| | 4 | 180° C | 3 - 4 min. | |
| | 500 g | 190° C | 3 - 4 min. | |
| | 2 - 3 | 190° C | 5 - 6 min. | |
| | 2 - 3 | 190° C | 2 - 3 min. | |
| | 1 - 2 | 190° C | 3 - 4 min. | 4 - 5 min. |


2
3
MIN 1,3 l 1150 g
MAX 1,5 l 1300 g
4
MAX
MIN
5
6
7
PHILIPS
8
9
10
1300g
170°
180°
190°
12
13
14
15
16
17
1300g
170°
180°
190°







www.philips.com

4222.001.9702.4